



412657S-2017



河南盛世粮油有限责任公司企业标准

Q/HSSY 0004S-2017

---

# 熟制五谷粉

2017-11-09 发布

2017-11-09 实施

---

河南盛世粮油有限责任公司 发布

## 前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南盛世粮油有限责任公司提出。

本标准起草单位：河南盛世粮油有限责任公司。

本标准主要起草人：张永星、陈战士。

H N

Q B

# 熟制五谷粉

## 1 范围

本标准规定了熟制五谷粉的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以黑豆、黑米、小米、黑芝麻、白芝麻、黄豆、赤小豆、干制红枣、山药、燕麦、核桃仁、薏米、花生仁、荞麦、葛根粉、绿豆、枸杞、莲子、百合、杏仁、茯苓、糙米、芡实、西瓜子、南瓜子、豌豆、玉米、小麦胚芽、银杏果、酸枣仁经烘焙、粉碎、混合和包装而成的熟制五谷粉，开水冲调后饮用。按产品所使用原料配比的不同，制成不同口味的熟制五谷粉产品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.2 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.4 黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 燕麦应符合 LS/T 3102 的规定。
- 2.1.6 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.7 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.8 玉米应符合 GB1353 的规定。
- 2.1.9 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.10 小麦胚芽应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.11 糙米应符合 GB/T 18810 的规定。
- 2.1.12 西瓜子应符合 SB/T 10555 的规定。
- 2.1.13 南瓜子应符合 SB/T 10554 的规定。
- 2.1.14 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.15 小米应符合 GB/T 11766 的规定。
- 2.1.16 荞麦应符合 NY/T894 的规定。
- 2.1.17 黑米应符合 NY/T832 的规定。
- 2.1.18 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。
- 2.1.19 芡实、百合、赤小豆、山药、枸杞、莲子、杏仁、茯苓、薏米、银杏果、酸枣仁应符合《中华人民共和国药典》2015 年版（一部）的规定。
- 2.1.20 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
组织形态	呈细腻的粉状允许有细小颗粒。	取样品5g 置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状、杂质、嗅其气味；用温开水漱口后，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽，色泽均匀。	
气味及滋味	具有产品应有的气味和滋味，无其他不良异味。	
杂质	无肉眼可见杂质	

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分 g/100g	≤ 10	GB 5009.3
灰分 g/100g	≤ 1.10	GB 5009.4
粗细度 %	全部通过 CQ10 目筛子, 留存在 CQ20 筛子上的不超过 10%	GB/T 5507
含砂量 %	≤ 0.02	GB/T5508
磁性金属物 g/kg	≤ 0.003	GB/T5509
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注: *铅指标严于GB2762食品安全国家标准。		

### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数CFU/g	5	2	10 <sup>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
霉菌 ≤	25				GB 4789.15
沙门氏菌 / 25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注: a样品的采样及处理按GB 4789.1。					

### 2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定

### 2.6 生产加工过程卫生要求;

应符合 GB14881 的规定。

### 2.7 其他卫生要求:

污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留量应符合 GB 2763 规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群的检验; 型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

以黑豆、黑米、小米、黑芝麻、白芝麻、黄豆、赤小豆、干制红枣、山药、燕麦、核桃仁、薏米、花生仁、荞麦、葛根粉、绿豆、枸杞、莲子、百合、杏仁、茯苓、糙米、芡实、西瓜子、南瓜子、豌豆、玉米、小麦胚芽、银杏果、酸枣仁中的几种经烘焙、粉碎、混合和包装而成的熟制五谷粉，开水冲调后饮用。按产品所使用原料配比的不同，制成不同口味的熟制五谷粉产品。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照相关标准的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南盛世粮油有限责任公司  
2017年10月16日

H N  
Q B